
チーズで大阪、日本を元気に！～モウモウ工房「咲」オープンします～

大阪府立農芸高等学校 資源動物科 3年 川村 咲貴

熱で溶かされたトロットロのチーズ。芳醇な香りを放ちながら、食材を包み料理を特別なものにします。そんなチーズとの出会いが私の人生を変えました。私の夢は、牛、加工場が見えるチーズ工房を作ることです。そして大阪で初めて、大阪産の牛乳だけを使ってチーズを作り大阪酪農を活性化させます。

私は小さい頃から動物が好きでした。毎日動物のことを話す私を母は、動物園だけではなく牧場にも連れて行ってくれました。そこで私は牛と出会い、恋に落ちました。大きい体、反芻して常に動く口、鼻の中を舌で掃除する姿がなんとも愛らしく、魅了されました。牛のことばかりを考えるようになった私は、酪農について学びたいと思い、大阪府立農芸高等学校資源動物科に入学しました。

農芸高校での生活は充実そのもの。牛に与える飼料作り、搾乳方法、命がけで出産し生産される乳。知れば知るほど牛のことが好きになっていきました。しかし、酪農という仕事を考えたとき、大きな問題に直面しました。

1つ目は酪農に対するイメージの悪さです。昭和30年代の大阪は、酪農が盛んで約2400戸の酪農家がありました。しかし、都市開発により牛舎近隣に住宅が建設され始め、糞尿の臭いなどのトラブルが絶えなくなり減少していきました。そして、現在酪農家は25戸となってしまいました。私の学校でも、糞尿の臭いが外にもれないようにすぐに堆肥化しており、近隣に気を遣いながら実習をしています。

2つ目は大阪の牛乳消費量の低さです。大阪の牛乳消費量は、平成28年では1人あたり年間で22.7L。都道府県全体の38位です。大阪では牛乳をあまり飲んでもらえていません。

都会で酪農を営むのは簡単なことではないのです。大阪酪農に対するイメージが良くなり、牛乳の消費量を上げるにはどうすればよいのか。私は、大阪の牛乳を使いチーズを製造すれば多くの人に牛乳を消費してもらえ、牛乳需要が高まり、大阪酪農に対するイメージが上がると考えました。

農林水産省の統計によるとナチュラルチーズの国内消費量は平成20年の22.3万トンと比べ、平成28年では30.3万トンと増加し、今でもその傾向は変わりません。まさに、「牛乳は食べる時代」です。しかしチーズ供給の82%が輸入品で国内の製造量は少ないのです。消費は多くなっているのに生産量は少ない。消費者のニーズに応えるチャンスです。

そこで今、高校でチーズ製造に関する研究をしています。チーズの中でも製菓だけでなく様々な料理にも使えるクリームチーズのレシピ開発を行っています。研究では、乳酸菌や

レモン汁の量を調節していき、チーズの風味、舌触りを向上させています。先輩から研究を引き継ぎ、2年間かけ農芸産クリームチーズのレシピが完成しました。

大阪酪農を活性化させる第一歩として、このレシピを使った加工品の販売を計画しました。着目したのがジェラートです。以前酪農家から、ジェラートはオーバーランにより原価が他の乳製品よりも低いことを教えて頂きました。クリームチーズジェラートを作るため、農芸高校の牛乳を使って、大阪のチーズ工房SYUNKAで私のレシピによるクリームチーズを製造しました。そして、ジェラート専門店のキャナレットジャパンで、クリームチーズジェラートを共同開発しました。完成した商品は大阪の泉北高島屋で販売しました。いつもより1.5倍売り上げるほど好評となりました。お客様には、クリームチーズジェラートの製造エピソードを聞いていただきながら、「おいしい」と食べてもらうことができました。また、直接自分の手で販売をする楽しさを感じました。ほかにも、毎日飼養管理している牛の牛乳も「おいしそうだね」と興味を持ってもらうことができ、大阪酪農のイメージを少しは向上できたように感じました。私はもっとチーズ作りの技術を高めたいと思い、京都府の丹後ジャージー牧場で研修を受けました。

研修で学んだことは大きく2つあります。1つ目はクリームチーズの製造方法です。高校でクリームチーズの研究をしていると工房長にお話をしたところ、実際にクリームチーズを製造させていただきました。そこでの製法は学校と違い、乳酸菌の種類や手順、チーズ製造の新しい知識と技術を学ぶことができました。

2つ目はブランド化の重要性です。丹後ジャージー牧場は電車が1時間に1本しか来ない場所にあります。それにも関わらず、多くのお客様が来場していました。その理由は、牧場のブランド化と推察しました。牛乳のおいしさを伝えるために、牧場内に工房を作りオリジナルブランドの乳製品を提供しています。そして、工房はガラス張りですぐ外から覗くことができ、安心安全を伝えるだけでなく、消費者と生産者を繋いでいました。そのこだわりがブランドを引き立て、お客様を呼んでいたのです。

今、乳製品の大阪ブランドはありません。大阪酪農を活性化させるためにも、大阪牛乳を使用するチーズ工房を設立したいと思いました。

そのため、高校卒業後、企業連携でお世話になったチーズ工房に就職する予定です。そこでチーズの製造知識、技術そして経営を学びます。そして将来は大阪産牛乳を扱うチーズ工房を新設します。

場所は酪農家が集中している私の地元、堺酪農団地と決めています。大阪という都会の中で牛と加工場が見える工房にします。まずは、フレッシュチーズであるモッツアレラチーズを製造販売します。これは熟成庫のような設備が不要で、チーズバッドも寸胴鍋で代用しコストを抑えます。授業で製造したレシピで経営シミュレーションをしました。製造日は

年間240日。一回の製造で牛乳100Lから15kgのチーズができます。商品は1つ100g 500円に設定。材料費、施設費、光熱費、人件費など必要経費を差し引いても、年間569万円の利益になり、十分に経営が成り立つと考えられます。

フレッシュチーズは鮮度が大切で、品質がすぐに落ちてしまうことから、遠くから輸送は不向きです。大阪の野菜といえば軟弱野菜で、鮮度がすぐ落ちるものを生産する近郊農業が主流です。チーズにもその近郊農業が当てはまると考えました。経営が安定すれば、ホモジナイザー、クリームセパレーターを導入してクリームチーズ製造、熟成庫を導入してゴーダチーズ、ラクレットチーズと熟成チーズの製造に発展させます。

最後にその先の夢を語ります。日本には、自分が生産したこだわりの牛乳・乳製品を自分の牧場で販売したい、と思う農家が山ほどいると思います。六次産業化に踏み出せない理由は「資金」「人材」「技術」の不足だと考えました。特に、高校での研究を通じて「技術」を習得する難しさを実感しました。酪農という朝早く、夜遅い重労働の仕事をしてながら、チーズ製造の技術を得ることができません。私はそのような酪農家のために会社を作り、六次産業システムを提供したいと考えました。六次産業化に意欲のある酪農家に対して「資金」を出資、「技術」を持った「人材」の派遣、大阪で六次産業化して得る三つの武器から新たに展開していきます。

そのためにも、まずは大阪でチーズ工房を作ります。大阪産牛乳100%のおいしいチーズはいかかですか？ モウモウ工房「咲」オープンします。
